



2019. 皁月のお献立

京都・粟田口 創業享保元年



竹茂楼

TAKESHIGERO

ホテル阪急インターナショナル店

葵懐石

Kaiseki AOI 葵懐石

- 一、雲丹豆腐 冷やし餡 白井豆
- 一、初夏の彩り 五種盛り
- 一、名物白味噌椀
鯛あられ揚
笹がき牛蒡 針茗荷 色三つ葉
- 一、本日のお造り盛り合せ 薬味一式
- 一、主菜
黒毛和牛
ローストビーフ
焼万願寺唐辛子
- 一、丸茄子旨煮
- 一、焼穴子と牛蒡釜炊き御飯
香の物 赤出汁
- 一、デザート
- 一、甘味
- 一、お薄

¥8,000

(税サ込 ¥9,504)

撫子

Kaiseki NADESHIKO 抚子花(撫子)懐石

- 一、雲丹豆腐 冷やし餡 白井豆
- 一、初夏の彩盛り
花山葵白和え 粽寿し
フォアグラゼリー寄せ
酢取り茗荷 的玉子
キャビア 焼一寸豆
八つ橋海老
- 一、名物 鯉濃く汁
笹がき牛蒡 針茗荷 色三つ葉
- 一、本日のお造り盛り合せ 薬味一式
- 一、主菜
滋賀県産 若鮎塩焼き
黒毛和牛炙り焼
焼万願寺唐辛子
- 一、丸茄子旨煮
- 一、美濃吉名物 うなぎ御飯
香の物 赤出汁
- 一、デザート
- 一、甘味
- 一、お薄

¥12,000

(税サ込 ¥14,256)

食材の産地は係の者にお尋ねください。

天候により、食材の入手が困難な場合など、献立を変更、又は販売を停止することがございます。あらかじめご了承くださいませ。

Please understand that the Contents of the meals may be changed.

くんぷう
特別懐石「薫風」

薫風懐石 KAISEKI-KUNPU

一、雲丹豆腐 冷やし餡 白井豆

一、初夏の彩盛り
花山葵白和え 粽寿し
フォアグラゼリー寄せ
酢取り茗荷 的玉子
キャビア 焼一寸豆
八つ橋海老

一、名物 鯉濃く汁
笹がき牛蒡 針茗荷 色三つ葉

一、油目焼霜造り 鱧落とし

一、主菜
滋賀県産 活け若鮎塩焼
蒸しあわび

一、黒毛和牛炙り焼きと丸茄子 胡麻ダレ

一、美濃吉名物 うなぎ御飯
香の物 赤出汁

一、デザート

一、甘味

一、お薄

¥15,000

(税サ込 ¥17,820)

食材の産地は係の者にお尋ねください。
天候により、食材の入手が困難な場合など、献立を変更、又は販売を停止することがございます。あらかじめご了承くださいませ。
Please understand that the Contents of the meals may be changed.



写真はイメージです。食材の産地は係の者にお尋ねください。
天候により、食材の入手が困難な場合など、献立を変更、又は販売を停止することがございます。あらかじめご了承くださいませ。